

**KARYA TULIS ILMIAH**

**HUBUNGAN ANTARA PENAMPILAN MAKANAN DENGAN SISA MAKAN  
SIANG PADA KARYAWAN DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH  
SURAKARTA**



Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh  
Ijasah D III Gizi

Disusun oleh:

**AZMIA TRIA MAULIDA SANATH**

**J 300 120 002**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2015**

**HUBUNGAN ANTARA PENAMPILAN MAKANAN DENGAN SISA MAKAN  
SIANG PADA KARYAWAN DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH  
SURAKARTA**



Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh  
Ijasah D III Gizi

Disusun oleh:

**AZMIA TRIA MAULIDA SANATH**

**J 300 120 002**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2015**

## ABSTRAK

AZMIA TRIA MAULIDA SANATH. J 300 120 002

### HUBUNGAN ANTARA PENAMPILAN MAKANAN DENGAN SISA MAKAN SIANG PADA KARYAWAN DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH SURAKARTA

**Pendahuluan** : Sisa makanan merupakan prosentase makanan yang dikonsumsi dari total keseluruhan makanan yang disediakan. Sisa makanan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya ialah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan. Penampilan makanan meliputi warna, bentuk, tekstur, besar porsi dan cara penyajian makanan. Penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi selera makan konsumen.

**Tujuan** : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makan siang pada karyawan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta.

**Metode Penelitian** : Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross-sectional* studi. Subjek penelitian berjumlah 80 karyawan RS PKU Muhammadiyah Surakarta yang mendapat makan siang dari Catering Muntahana. Instrumen yang digunakan ialah kuesioner penampilan makanan dan formulir *comstock* yang di amati selama 3x makan siang. Uji statistika yang digunakan ialah uji korelasi *Spearman*.

**Hasil** : Penilaian karyawan terhadap penampilan makan siang keseluruhan yang disajikan cukup menarik sebanyak 68,8% dan sisanya tidak menarik. Penilaian karyawan terhadap rata-rata sisa makan siang yang disajikan nasi bersisa sebanyak 63 responden (78%), lauk hewani bersisa sebanyak 56 responden (70%), lauk nabati bersisa sebanyak 54 responden (67,5%), dan sayur bersisa sebanyak 65 responden (81,3%). Berdasarkan hasil uji korelasi menunjukkan bahwa *p value* untuk nasi 0,121, lauk hewani 0,432, lauk nabati 0,773, dan sayur 0,248.

**Kesimpulan** : Tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makan siang pada karyawan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta

**Kata Kunci** : penampilan makanan, sisa makanan, karyawan, penyelenggaraan makanan.

**Kepustakaan** : 29 : 1990 - 2013

## ABSTRACT

AZMIA TRIA MAULIDA SANATH. J 300 120 002

### THE CORRELATION BETWEEN THE APPEARANCE OF FOOD AND THE PLATE WASTE AMONG THE STAFF OF PKU MUHAMMADIYAH HOSPITAL OF SURAKARTA

**Background :** Plate waste is persentation of consumed food from the total food that is served. This plate waste is influenced by some factors including the food appearance of food when it is served and the taste of food. The appearance of food include colour, shape, texture, portion, and the way it is served. The appearance of food affects the appetite of consumers.

**Objective :** The objective of this research was to understand the correlation between the appearance of food and the plate waste especially for lunch, among staff of PKU Muhammadiyah Hospital of Surakarta.

**Research Method :** This research was an observational study with the cross-sectional study design. The subjects of this research were 80 staff of PKU Muhammadiyah Hospital of Surakarta who got lunch from Muntahana Catering. The instruments of this research were questionnaires on the appearance of the food and Comstock for plate waste that is observed three times during lunch. Statistical test used Spearman Rank test.

**Result :** There were 55 respondent (68,8%) who found the food was appealing enough and while the rest found it not appealing. There were 63 respondents (78%), 56 respondents (70%), 54 respondents (67,5%), 65 respondents (81,3%) who had waste of rice, animal-source side-dish, plant-source side-dish, and vegetables, respectively. The correlation tests showed P value of 0,121 for rice, 0,432 for animal-source side-dish, 0,773 for plant-source side-dish, and 0,248 for vegetables.

**Conclucion :** There was no correlation between the appearance of food and the plate waste especially for lunch, among the staff in PKU Muhammadiyah Hospital of Surakarta.

**Keywords :** appearance of food, plate waste, staff, food service.

**Bibilography :** 29 : 1990 - 2013

**HALAMAN JUDUL**

**HUBUNGAN ANTARA PENAMPILAN MAKANAN DENGAN SISA MAKAN  
SIANG PADA KARYAWAN DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH  
SURAKARTA**



Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh  
Ijasah D3 Gizi

Disusun oleh:

**Azmia Tria Maulida Sanath**

**NIM. J 300 120 002**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2015**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di perguruan tinggi atau lembaga lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penelitian maupun yang belum atau tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam tulisan dan daftar pustaka.



Surakarta, September 2015

Penulis

Azmia Tria Maulida Sanath

## HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Hubungan Antara Penampilan Makanan Dengan  
Sisa Makan Siang Pada Karyawan di Rumah  
Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta.

Nama Mahasiswa : Azmia Tria Maulida Sanath

Nomor Induk Mahasiswa : J 300 120 002

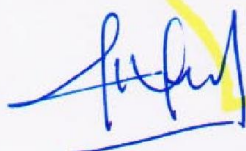
Telah Disetujui untuk Diujikan oleh Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi  
Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Pada tanggal 21 Agustus 2015 dan telah diperbaiki  
sesuai dengan masukan Tim Penguji

Surakarta, September 2015

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II



(Luluk Ria Rakhma, S.Gz., M.Gizi)

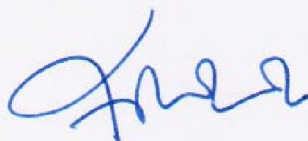
NIK. 100.1553



(Nur Lathifah Mardiyati, S.Gz.,MS)

NIK. 1468

Mengetahui  
Ketua Program Studi Ilmu Gizi  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta



( Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes., Ph.D )

NIK. 744/NIDN. 06-2312-7301






## HALAMAN PENGESAHAN

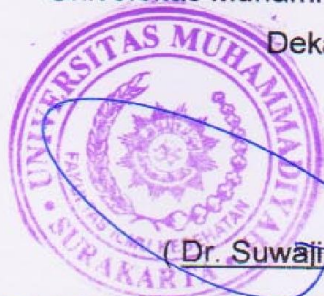
Judul Penelitian : Hubungan Antara Penampilan Makanan Dengan  
Sisa Makan Pada Karyawan di Rumah Sakit  
PKU Muhammadiyah Surakarta  
Nama Mahasiswa : Azmia Tria Maulida Sanath  
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 120 002

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Ilmu  
Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada  
tanggal 21 Agustus 2015 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, September 2015

Penguji I : Luluk Ria Rakhma, S.Gz, M.Gizi (  )  
Penguji II : Endang Nur W., SST., M.Si.Med (  )  
Penguji III : Pramudya Kurnia., STP., M.Agr (  )

Mengetahui  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Dekan



( Dr. Suwaji M. Kes )

NIP/NIDN. 195311231983031002/00-2311-5301



## MOTTO

فَإِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا

*“Karena sesungguhnya beserta kesulitan itu ada kemudahan”*

*(Q.S. Al Insyirah : 5)*

*“Jika kita mempunyai ilmu tanpa agama kita akan menjadi penipu, sebaliknya jika kita mempunyai agama tanpa ilmu kita akan mudah tertipu”*

*(Ust. Arifin Ilham)*

*“Rasa syukur adalah jendela bagi mata hatimu untuk melihat keindahan ciptaan tuhan”*

*(Mario Teguh)*

وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُحْسِنِينَ

*“Allah menyukai orang-orang yang berbuat kebaikan”*

*(Q.S. Al ‘Imran : 134)*

*“Tidak ada keberhasilan tanpa kesungguhan. Dan tidak ada kesungguhan tanpa kesabaran”*

*(Mario Teguh)*

## *PERSEMBAHAN*

*Ya Allah Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang segala puji syukur hamba ucapkan atas segala nikmat yang Engkau berikan , nikmat iman, nikmat islam , nikmat kesehatan dan masih banyak nikmat yang tak terhitung jumlahnya, terima kasih ya Allah tanpa kehendak-Mu hamba tidak dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini*

*Karya tulis ilmiah ini saya persembahkan kepada:*

- 1. Mama tecinta terima kasih atas dukungan baik moril, material maupun spiritual yang telah kau berikan kepadaku.*
- 2. (Alm) Abi yang selama ini menjadi motivator utama bagiku dalam menapakki jalan kehidupan yang berliku.*
- 3. Kakak – kakaku tersayang terima kasih atas motivasi yang selalu kalian berikan kepadaku.*
- 4. Sahabat-sahabatku tercinta terima kasih sudah membantuku selama ini dan Semua teman-temanku angkatan 2012.*

## **RIWAYAT HIDUP**

Nama : Azmia Tria Maulida Sanath

Tempat/Tanggal Lahir : Tegal, 11 September 1993

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Karang Lor Rt/Rw 04/05 Makamhaji Kartusuro  
Sukoharjo

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK Pertiwi Tanjung Tahun 2000  
2. Lulus SD Negeri Tanjung II Tahun 2006  
3. Lulus SMP Batik Surakarta 2009  
4. Lulus SMA Al-Islam 1 Surakarta Tahun  
2012  
5. Menempuh Pendidikan di Program Studi D III  
Gizi FIK UMS sejak 2012

## KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul “Hubungan Antara Penampilan Makanan Dengan Sisa Makan Siang Karyawan Di RS PKU Muhammadiyah Surakarta”

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh nilai untuk Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah di Prodi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak menemui kendala dan hambatan namun berkat bimbingan, arahan, dan bantuan berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikannya. Untuk itu perkenankanlah dengan setulus hati penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Suwaji, M.Kes., selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes., Ph.D, selaku Kepala Prodi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Luluk Ria Rakhma, S.Gz., M.Gizi, selaku Dosen Pembimbing I yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
4. Nur Lathifah M, S.Gz.,M.S selaku Dosen Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
5. Ibu Endang Nur W., SST., M.Si.Med, selaku Penguji II yang telah memberikan masukan dan arahan untuk perbaikan karya tulis ini.

6. Bapak Pramudya Kurnia., STP., M.Agr, selaku Penguji III yang telah memberikan masukan dan arahan untuk perbaikan karya tulis ini.
7. Segenap Dosen Program Studi D III Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatab Universitas Muhammadiyah Surakarta.
8. Mama, (Alm) Abi, dan kakak-kakakku, terima kasih atas semua kerja keras, kasing sayang serta doa yang tiada hentinya diberikan kepada penulis.
9. Teman-teman dan sahabat seperjuangan D III Gizi Angkatan 2012, Terima kasih atas motivasi, kerjasama dan kebersamaannya.
10. Semua pihak yang telah membantu penyelesaian tugas ini, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari terbatasnya pengetahuan dan pengalaman, maka dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan dan kesalahan serta masih jauh dari kesempurnaan, namun penulis mengharapkan mudah-mudahan tugas ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu kesehatan pada khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Surakarta, September 2015

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DEPAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>ix</b>
<b>PERSEMBAHAN .....</b>	<b>x</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>xi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
 <b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
1. Tujuan Umum .....	5
2. Tujuan Khusus .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
1. Manfaat Bagi Pihak RS PKU Muhammadiyah Surakarta .	5
2. Manfaat Bagi Peneliti .....	5
 <b>BAB II      TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Tinjauan Teoritis .....	6
1. Penyelenggaraan Makanan .....	6
a. Definisi Penyelenggaraan Makanan .....	6
b. Bentuk-Bentuk Penyelenggaraan Makanan .....	6
c. Tahap-Tahap Penyelenggaraan Makanan .....	7
2. Sisa Makanan .....	10
a. Pengertian Sisa Makanan .....	10
b. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan .....	11
c. Metode Pengukuran Sisa Makanan .....	12
d. Kepuasan Konsumen .....	14
3. Penampilan Makanan .....	16
a. Pengertian Penampilan Makanan .....	16
b. Faktor-Faktor Penampilan Makanan .....	16
B. Kerangka Teori .....	20
C. Kerangka Konsep .....	21
D. Hipotesis .....	21
 <b>BAB III      METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis dan Rencana Penelitian .....	22
B. Lokasi dan Waktu .....	22
C. Populasi dan Sampel .....	22

1. Populasi .....	22
2. Sampel .....	22
D. Variabel Penelitian .....	24
E. Definisi Operasional .....	24
F. Pengumpulan Data .....	25
1. Jenis Data .....	25
2. Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data .....	25
G. Langkah-langkah Penelitian .....	26
H. Pengolahan Data .....	26
1. <i>Editing</i> .....	27
2. <i>Coding</i> .....	27
3. <i>Entry</i> .....	28
4. <i>Tabulating</i> .....	28
I. Analisis Data .....	28
1. Analisis Univariat.....	28
2. Analisis Bivariat.....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	30
B. Gambaran Umum Responden .....	31
1. Distribusi Responden Berdasarkan Penampilan Makanan .....	32
2. Distribusi Responden Berdasarkan Sisa Makanan .....	38
C. Analisis Bivariat .....	39
D. Keterbatasan Penelitian .....	41
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	43
B. Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel	
Tabel 1. Definisi Operasional .....	24
Tabel 2. Distribusi Penilaian Responden Terhadap Penampilan Makan Siang Yang Disajikan Di RS PKU Muhammadiyah Surakarta .....	32
Tabel 3. Distribusi Penilaian Responden Terhadap Warna Makanan .....	33
Tabel 4. Distribusi Penilaian Responden Terhadap Bentuk Makanan .....	34
Tabel 5. Distribusi Penilaian Responden Terhadap Tekstur Makanan .....	35
Tabel 6. Distribusi Penilaian Responden Terhadap Besar Porsi Makanan ...	37
Tabel 7. Distribusi Penilaian Responden Terhadap Sisa Makan Siang Yang Disajikan Di RS PKU Muhammadiyah Surakarta .....	38
Tabel 8. Hubungan Antara Penampilan Makanan Dengan Sisa Makan Siang Yang Disajikan Di RS PKU Muhammadiyah Surakarta .....	40

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	
Gambar 1. Kerangka Teori .....	20
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	21

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran

Lampiran 1. Kuesioner Penampilan Makanan

Lampiran 2. Formulir Comstock

Lampiran 3. Master Data

Lampiran 4. Hasil Analisis Statistik

Lampiran 5. Surat Keterangan Ijin Penelitian

Lampiran 6. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian